

地瓜干 纯天然农家风味自然晾晒地瓜条

产品名称	地瓜干 纯天然农家风味自然晾晒地瓜条
公司名称	临沂申和益食品有限公司
价格	100.00/箱
规格参数	
公司地址	山东省沂水县四十里堡镇
联系电话	2301903

产品详情

食用药用

地瓜干有很高的葡萄糖和维生素a、b含量。据研究，地瓜干营养较为均衡，蛋白质效率与牛奶相近，蛋白质中氨基酸组成除含硫氨酸及色氨酸等较少外，其余重要氨基酸组成均较高。尤其是富含纤维素和对人体保健具有特定意义的必须元素硒而倍受营养、卫生家的重视。它既可以当零食，也可以加入作料再加工成为酒席佐菜。

值得一提的是清代贡品连城红心地瓜干。素有闽西著名"八大

地瓜干

干"之一美称的连城红心地瓜干色泽鲜红，味道甜美，质地软韧。早在二三百年前，就驰名中外，成为清代贡品，清宫御厨还把连城红心地瓜干制成宫廷宴席上的上乘名点--金如片。连城地瓜干是得天独厚的自然条件形成的，所以，连城又有"中国红心地瓜干之乡"美称。产品不仅畅销大江南北，还远销东南亚和北美洲等国家和地区。连城仅地瓜干一项，年产值就达三亿元，已形成良好的"地瓜干效应"。

地瓜干在闽西各县都有，但连城地瓜干却以它独特的原料与制作方法出名。它是用林坊、隔田、隔川、揭乐、大坪、李屋、洪山等地培植的红心地瓜制作而成，所以又称红心地瓜干。这些乡村土质松软，酸碱适中，气候适宜，很适合这种红心地瓜生长。这种地瓜干保留着自然的色泽和品质，颜色黄中透红，味道清香甜美，质地松软耐嚼，而且还有很高的葡萄糖和维生素a、b含量。制作方法一般是将整块地瓜蒸熟去皮，然后压制、烘烤。制成之后可保存几年不坏，既可当零食，也可切成小块，拌上面粉、鸡蛋、香料，经油炸再沾上冰糖粉作为酒席名菜。所以，连城地瓜干实为馈赠亲朋之佳品。目前市面上常见的有“薯之语”、星派、德丽佳、小桥人家几个品牌。

其中“薯之语”引进日本的技术，采用优质红薯，经清洗、蒸熟、切片、自然晾晒制成，保持了红薯中最好的成分，在整个过程中，没有任何添加，是纯天然食品，产品大量销往日本、韩国、美国等国家。临沂康为食品从日本引进的这种地瓜干生产技术，逐渐在国内扩展，正在形成规模经济。本片甘甜味美，色呈淡黄色，经冷库储存后，表面形成淡淡的白色糖霜，是真正当真无愧的纯天然无添加食品。

3作用功效

1、和血补中：地瓜营养十分丰富，含有大量的糖、各种维生素及矿物质，能有效地被人体所吸收，防治营养不良症，且能补中益气，对中焦脾胃亏虚、小儿疳积等病症有益。

紫色地瓜(2张)

2、宽肠通便：地瓜经过蒸煮后，部分淀粉发生变化，与蒸煮前相比可增加40%左右的食物纤维，能有效刺激肠道的蠕动，促进排便。人们在切地瓜时看见的地瓜皮下渗出有一种白色液体，含有紫茉莉甙，可用于治疗习惯性便秘。

3、增强免疫功能：地瓜含有大量黏液蛋白，能够防止肝脏和肾脏结缔组织萎缩，提高机体免疫力，预防胶原病的发生。地瓜中所含有矿物质对于维持和调节人体功能，起着十分重要的作用。所含的钙和镁，可以预防骨质疏松症。

4、防癌抗癌：地瓜中含有一种抗癌物质，能够防治结肠癌和乳腺癌。此外，地瓜还具有消除活性氧的作用，活性氧是诱发癌症的原因之一，故地瓜抑制癌细胞增殖的作用十分明显。

5、抗衰老、防止动脉硬化：地瓜的抗衰老和预防动脉硬化作用，主要是其所具有的水是由活性氧作用产生的，地瓜所含黏液蛋白能保持血管壁的弹性，防止动脉粥样硬化的发生；地瓜中的绿原酸，可抑制黑色素的产生，防止雀斑和老人斑的出现。地瓜还能抑制肌肤老化，保持肌肤弹性，减缓机体的衰老进程。

4食用常识

注意事项

1.地瓜不宜一次食用过多，不宜空腹食用。地瓜含有一种氧化酶，这种酶容易在人的胃肠道里产生大量二氧化碳气体，如甘薯一次吃得过多，会使人腹胀，另外空腹食用会刺激胃酸分泌，使人感到“烧心”。

2.地瓜的不足之处是缺少蛋白质和脂肪，但是今天人们生活富裕了，已经不再把地瓜作为主食，它少的营养物质完全可以通过其他膳食加以补充。所以每次饭后加吃几片甘薯是最科学的食用方式。

3.地瓜不宜与柿干同吃：如果同时食用，甘薯中的糖分在胃内发酵，会使胃酸分泌增多，和柿子中的鞣质、果胶反应发生沉淀凝聚，会使胃部感觉不适。

随着科学技术的进步，甘薯制品层出不穷，在这当中，最受人欢迎的当属食用方便的甘薯干了。甘薯(地瓜)经过清洗，蒸煮，日晒就变成软软的，香香的，甜甜的，令人百吃不厌的薯干了。更难得的，薯干在制作的过程中，不添加任何物质，是当之无愧的“纯天然，无添加”食品。